

Olive Oil News

Feed the future

25 Octobre 2024

☰ Sommaire

1. [Espagne : La vente d'huile d'olive a chuté de 16,8% lors de la campagne 2023/2024 tandis que l'huile de tournesol a grimpé de 30,4%](#)
2. [Argentine : Le gouvernement argentin a ratifié le Convenio Internacional del Aceite de Oliva](#)
3. [Espagne : Le pays s'impose comme le premier fournisseur d'huile d'olive du Paraguay](#)
4. [UE : Le marché de l'huile d'olive est en difficulté](#)
5. [Tunisie : Diminution des exportations biologiques tunisiennes en volume mais hausse en valeur, selon l'ONAGRI](#)

Espagne : La vente d'huile d'olive a chuté de 16,8% lors de la campagne 2023/2024 tandis que l'huile de tournesol a grimpé de 30,4%

Selon le syndicat des filières oléicoles d'Anierac, au cours de la campagne 2023/2024, la vente d'huile d'olive a chuté de 16,8 %, totalisant 223,4 millions de litres, tandis que celle d'huile de tournesol a bondi de 30,4 % avec 338,4 millions de litres vendus.

Les ventes d'huile d'olive se répartissent comme suit :

- Huile d'olive douce : -19,85 % (72,8 millions de litres)
- Huile d'olive intense : -19,68 % (27,6 millions de litres)
- Huile d'olive extra vierge : -14,79 % (96,3 millions de litres)
- Huile d'olive vierge : -11,79 % (26,7 millions de litres)

En revanche, l'huile de grignons a connu une forte augmentation de 45,48 %, atteignant 27,9 millions de litres.

Les ventes totales d'huiles végétales ont légèrement augmenté de 1,26 %, s'élevant à 651,3 millions de litres. Pour les neuf premiers mois de 2024, les ventes d'huile d'olive ont totalisé 168,18 millions de litres, avec des baisses notables dans toutes les catégories.

Cependant, une tendance positive a été observée au dernier trimestre, avec une augmentation de 19,3 % des ventes d'huile d'olive (61 millions de litres), indiquant une reprise dans le secteur.

[**> Lire plus...**](#)

Argentine : Le gouvernement argentin a ratifié le Convenio Internacional del Aceite de Oliva

Pour réguler les exportations et garantir la qualité de ses produits oléicoles, le gouvernement argentin a ratifié le Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa de 2015. Ce texte établit un cadre normatif commun pour les pays producteurs, visant à assurer des normes internationales dans le commerce de l'huile d'olive et des olives de table. L'objectif est d'améliorer la compétitivité de la production argentine sur les marchés mondiaux.

Le convention impose des normes de qualité touchant l'ensemble du processus, depuis la culture des oliviers jusqu'à la production, en passant par une identification précise des caractéristiques du produit. Cela permet de prévenir les fraudes liées à l'étiquetage et d'assurer que les produits exportés sous la dénomination « huile d'olive » ou « olives de table » respectent les critères de qualité établis.

Cette initiative profitera aux producteurs d'huile d'olive et d'olives, en leur permettant d'accéder à de nouveaux marchés. Selon la Cámara Argentina de Industriales del Olivo (CAIO), l'Argentine exporte environ 20 % de sa production d'huile d'olive, ce qui rend le convenio essentiel pour renforcer sa compétitivité face à de grands acteurs du secteur tels que l'Espagne et l'Italie, selon Infobae.

*Le **Convenio Internacional del Aceite de Oliva** est un accord établi en 2015 qui vise à harmoniser les réglementations relatives à la production et à la commercialisation de l'huile d'olive et des olives de table entre les pays producteurs.

[> Lire plus...](#)

Espagne : Le pays s'impose comme le premier fournisseur d'huile d'olive du Paraguay

Le Paraguay voit sa consommation d'huiles d'olive premium, en particulier d'huile d'olive vierge extra, s'envoler. Selon un rapport de l'Office Économique et Commercial d'Espagne à Asunción, les importations ont bondi de 8,2 % en 2023, atteignant 3,07 millions de dollars. Cette croissance s'inscrit dans un contexte mondial marqué par une pénurie d'huile d'olive, due à des conditions climatiques défavorables et à une

hausse des coûts de production qui a entraîné une augmentation des prix de 69,3 % en Espagne entre 2023 et 2024.

L'Espagne demeure le principal fournisseur d'huile d'olive du Paraguay, avec une part de marché oscillant entre 32,8 % et 39 % sur les cinq dernières années. La demande croissante pour des produits haut de gamme, notamment l'huile d'olive vierge extra, offre de belles perspectives aux exportateurs espagnols. Les huiles aromatisées et les produits gourmet ciblant la restauration haut de gamme et les magasins spécialisés présentent un potentiel particulièrement intéressant.

Cependant, le marché paraguayen reste fragmenté, avec 70 % des fournisseurs non identifiés et une concentration des importations auprès d'une dizaine d'entreprises. Les canaux de distribution sont courts, les mêmes acteurs jouant souvent les rôles d'importateurs, grossistes et distributeurs.

[> Lire plus...](#)

UE : Le marché de l'huile d'olive est en difficulté

Le marché de l'huile d'olive est actuellement en difficulté, principalement en raison des fortes pluies en Andalousie, qui ont retardé la récolte des olives. Cela entraîne un retard supplémentaire dans la disponibilité des huiles fraîches, alors que les stocks sont déjà épuisés.

En Espagne, les réserves sont passées de 186 000 tonnes fin septembre à 135 000 tonnes, dont 100 000 tonnes chez les embouteilleurs et 35 000 tonnes chez les producteurs. Cette situation crée un scénario complexe à court terme, rendant difficile la recherche d'huiles d'olive de qualité, en particulier les huiles extra vierges de la saison précédente. Les analystes soulignent l'absence de prix fiables sur le marché, en attendant l'arrivée des nouvelles huiles.

Si le temps s'améliore la semaine prochaine et que les vergers sèchent, la récolte des olives pourrait commencer, permettant la production de nouvelles huiles dans les deux premières semaines de novembre. Actuellement, les prix de l'extra vierge sont signalés à 6 800 €/tonne, tandis que d'autres sources indiquent des prix variant entre 7 200 et 7 500 €/tonne.

Pour novembre et décembre, une plus grande disponibilité des nouvelles huiles extra vierges est attendue, non seulement d'Espagne et du Portugal, mais aussi d'Italie et de Grèce.

[> Lire plus...](#)

Tunisie : Diminution des exportations biologiques tunisiennes en volume mais hausse en valeur, selon l'ONAGRI

Selon l'Observatoire national de l'agriculture (ONAGRI), les exportations de produits agricoles biologiques en Tunisie ont atteint 49 821 tonnes pour une valeur de 1 196 millions de dinars à fin septembre 2024. Le volume des exportations a enregistré une baisse de 22,4% par rapport à la même période en 2023, tandis que la valeur a augmenté de 8,1%.

L'Italie reste le principal marché, absorbant 44% des quantités exportées, suivie par l'Espagne (23%) et la France (11%). Les exportations se concentrent principalement sur l'huile d'olive et les dattes biologiques, avec une part notable des produits forestiers biologiques.

[> Lire plus...](#)

☰ Sommaire

1. [UE : Contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive](#)
2. [UE : Modification des LMR de la substance active thiaclopride](#)
3. [CODEXALIMENTARIUS : Achèvement des travaux de la 36ème session du comité codex sur les poissons et produits de la pêche](#)
4. [Utilisation et impact des normes du Codex : Publication du rapport d'enquête 2023](#)
5. [UE : Autorisation du L-thréonate de magnésium en tant que nouvel aliment](#)
6. [UE : utilisation de la cellulose en poudre \[E 460 \(ii\)\] et du glucono-delta-lactone \(E 575\) dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner](#)

UE : Contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive

Règlement d'exécution (UE) 2024/2707 de la Commission du 21 octobre 2024 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2022/2105 fixant les règles relatives aux **contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive.**

Le règlement d'exécution (UE) 2022/2105 de la Commission fixe les règles relatives aux contrôles de conformité de l'huile d'olive destinés à vérifier la mise en œuvre des normes de commercialisation établies au titre du règlement délégué (UE) 2022/2104.

La médiane des défauts organoleptiques établie à l'annexe I, tableau A, du règlement délégué (UE) 2022/2104 est l'un des paramètres distinguant la catégorie de l'huile d'olive vierge extra de la catégorie de l'huile d'olive vierge.

Des défauts organoleptiques peuvent survenir durant le processus de production de l'huile d'olive, mais peuvent également résulter de conditions de transport et de stockage inappropriées. Il est donc nécessaire de préciser les modalités de notification entre les différents États membres des défauts organoleptiques présents dans une huile étiquetée «huile d'olive vierge extra».

Les méthodes d'analyse à utiliser lors de la vérification des caractéristiques des huiles sont actualisées régulièrement suivant l'avis d'experts chimistes et conformément aux travaux accomplis dans le cadre du Conseil oléicole international.

Afin de garantir la bonne mise en œuvre, au niveau de l'Union, des méthodes d'analyse les plus récentes établies par le COI, il convient d'inclure ces méthodes dans le règlement d'exécution (UE) 2022/2105.

À la lumière des interprétations divergentes des autorités chargées des contrôles de conformité, il convient de clarifier la méthode d'échantillonnage.

En conséquence, le règlement d'exécution (UE) 2022/2105 est modifié comme suit:

À l'article 4, le paragraphe 4 suivant est ajouté:

«4. Lorsqu'un échantillon d'huile d'olive vierge extra ne respecte pas la limite fixée pour la médiane des défauts organoleptiques à l'annexe I, tableau A, du règlement délégué (UE) 2022/2104, les États membres concernés le notifient comme un manquement conformément à l'article 16 du règlement d'exécution (UE) 2019/1715, à moins que les autorités nationales ne soupçonnent une action intentionnelle d'entreprises ou d'individus dans le but de tromper les acheteurs et d'en tirer un avantage indu.»

Les annexes I et II sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

Ce règlement s'applique à partir du **11 novembre 2024**.

[> Lire plus...](#)

UE : Modification des LMR de la substance active thiaclopride

Règlement (UE) 2024/2711 de la Commission du 22 octobre 2024 modifiant les annexes II et V du règlement (CE) no 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de **thiaclopride** présents dans ou sur certains produits.

En 2020, l'approbation de cette substance active n'a pas été renouvelée au titre du règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil, compte tenu de la préoccupation essentielle que l'Autorité a relevée dans ses conclusions sur l'examen par les pairs en ce qui concerne la contamination des eaux souterraines par des métabolites potentiellement cancérogènes du thiaclopride.

Dans son avis, l'Autorité a relevé un risque pour les consommateurs lié aux CXL pour les pêches et les poivrons doux/piments doux. Il convient donc d'abaisser les LMR

applicables à ces produits aux limites de détermination spécifiques (LD). Pour les autres catégories de produits, l'Autorité n'a pas mis en lumière de risque aigu pour les consommateurs, mais a conclu qu'un examen plus approfondi par des responsables de la gestion des risques était nécessaire.

Dans l'attente des conclusions de cette évaluation des risques supplémentaire par l'Autorité, et compte tenu des informations pertinentes disponibles en ce qui concerne les effets potentiellement nocifs sur la santé humaine, il convient d'abaisser provisoirement les LMR fondées sur des utilisations en dehors de l'UE. Ces LMR seront réexaminées une fois que l'Autorité aura terminé son évaluation.

En conséquence, les annexes II et V du règlement (CE) n° 396/2005 sont modifiées conformément à l'annexe du présent règlement.

Le règlement (CE) n° 396/2005, dans sa rédaction en vigueur avant sa modification par le présent règlement, continue de s'appliquer aux produits qui ont été mis sur le marché dans l'Union avant le 12 mai 2025, **à l'exception des poires, des pêches, des framboises (rouges ou jaunes), des poivrons doux/piments doux, des choux de Chine/petsai et des laitues.**

Ce règlement entre en vigueur le 12 novembre 2024 et s'applique à partir du **12 mai 2025**.

[> Lire plus...](#)

CODEXALIMENTARIUS : Achèvement des travaux de la 36^{ème} session du comité codex sur les poissons et produits de la pêche

La 36^e session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche s'est achevée après avoir travaillé pendant une période de 5 jours, du 7 au 11 octobre, par correspondance, avec l'adoption virtuelle du rapport le 17 octobre.

Le point clé de l'ordre du jour en discussion concernait les travaux sur un projet d'amendement à la *Norme pour les sardines et produits de type sardine en conserve* (CXS 94-1981), qui verrait l'inclusion dans la liste de la Norme de l'espèce *Sardinella lemuru* (Sardinelle de Bali). Le Comité a

discuté des résultats des tests sensoriels qui l'aideraient à déterminer la pertinence de cet ajout à la liste des espèces de sardines et a conclu que *S. lemuru* satisfaisait aux critères d'inclusion dans la liste des sardines et a transmis l'amendement proposé à la CAC47.

Le Comité a également discuté et approuvé les modifications corrélatives proposées aux normes sur le poisson et la pêche concernant les dispositions d'étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail et l'utilisation prévue de la disposition relative à l'azote des acides aminés dans la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-2011).

...

[> Lire plus...](#)

Utilisation et impact des normes du Codex : Publication du rapport d'enquête 2023

L' *utilisation et l'impact des textes du Codex - Le rapport de l'enquête Codex 2023* a été publié, avec des informations sur l'utilisation par les membres du Codex de quatre textes clés du Codex :

- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)
- *Lignes directrices sur l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2 -1985)
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)
- *Lignes directrices sur les critères de performance des méthodes d'analyse pour la détermination des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXG 90-2017)

L'enquête 2023 a révélé que les textes du Codex jouent un rôle essentiel dans l'élaboration des normes, réglementations et pratiques mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'enquête suggère qu'ils constituent une référence fondamentale dans l'élaboration de la législation et des politiques alimentaires dans les différentes régions et qu'ils sont considérés comme efficaces pour répondre aux besoins prioritaires en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

Les résultats de l'enquête soulignent également que les textes

du Codex jouent un rôle essentiel dans la sensibilisation des parties prenantes aux questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et dans la mise en place d'interventions fondées sur des données probantes.

Outre le fait de fournir des informations sur l'utilisation des textes du Codex et sur leur impact, l'enquête a également permis au Codex d'évaluer les obstacles à leur utilisation.

Les résultats de l'enquête ont conduit le Secrétariat du Codex à recommander, par exemple, que des campagnes de sensibilisation ciblées dans les régions puissent contribuer à combler les lacunes en matière de connaissances et à améliorer la compréhension et l'application des textes du Codex.

...

[> Lire plus...](#)

UE : Autorisation du L-thréonate de magnésium en tant que nouvel aliment

Règlement d'exécution (UE) 2024/2694 de la Commission du 17 octobre 2024 autorisant la mise sur le marché du **L-thréonate de magnésium** en tant que nouvel aliment et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470.

Dans son avis scientifique, l'Autorité a conclu que le nouvel aliment «L-thréonate de magnésium» était sans danger dans les conditions d'utilisation proposées. L'Autorité a également considéré que le nouvel aliment était une source de magnésium biodisponible.

En conséquence, la mise sur le marché dans l'Union du L-thréonate de magnésium est autorisée.

Le L-thréonate de magnésium est inscrit sur la liste de l'Union des nouveaux aliments établie par le règlement d'exécution (UE) 2017/2470.

L'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Ce règlement s'applique à partir du **07 novembre 2024**.

[> Lire plus...](#)

UE : utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner

Règlement (UE) 2024/2608 de la Commission du 7 octobre 2024 modifiant l'annexe II du règlement (CE) no 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de la **cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575)** dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner.

Conformément à l'annexe II du règlement (CE) n o 1333/2008, la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et le glucono-delta-lactone (E 575) sont autorisés en tant qu'additifs alimentaires dans un large éventail de denrées alimentaires.

deux demandes d'autorisation ont été présentées à la Commission en vue de l'utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner, dans la catégorie de denrées alimentaires 01.7.6 «Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)».

La cellulose en poudre [E 460 (ii)] et le glucono-delta-lactone (E 575) sont destinés à la production de produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner. Le glucono-delta-lactone (E 575) acidifie rapidement le mélange de lait et coagule la caséine par une réduction contrôlée du pH sans utilisation de bactéries lactiques. La cellulose en poudre [E 460 (ii)] lie le lactosérum et empêche qu'il ne soit séparé du caillé, ce qui garantit la stabilité du produit pendant toute sa durée de conservation.

L'utilisation prévue de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] et du glucono-delta-lactone (E 575) permet donc un processus de production plus efficace nécessitant moins de matières premières, d'énergie et de temps.

Étant donné que l'utilisation de la cellulose en poudre [E 460 (ii)] comme stabilisant et du glucono-delta-lactone (E 575) comme correcteur d'acidité dans les produits fromagers à pâte molle non affinés à tartiner n'est pas susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, il n'est pas nécessaire de solliciter l'avis de l'Autorité.

En conséquence, l'annexe II du règlement (CE) n

o 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Ce règlement s'applique à partir du **28 octobre 2024**.

[> Lire plus...](#)

Food Innovation News

Feed the future

25 Octobre 2024

☰ Sommaire

1. [Prévenir les risques biologiques en entreprise : L'INRS propose un nouvel outil au service des professionnels de l'agroalimentaire](#)
2. [USA : des experts s'intéressent à la réduction et au remplacement du sodium dans les aliments](#)
3. [Comment deux start-ups allient sécurité alimentaire et qualité](#)
4. [Assainissement : 5 nouvelles technologies de lutte antiparasitaire pour les installations alimentaires](#)
5. [Emballages : Paboco présente la première bouteille en papier prête à commercialiser avec bouchon en fibres](#)
6. [UE: Feu vert des pays de l'UE au report de la loi anti-déforestation](#)
7. [Inde/Suisse : Révolutionner les machines de transformation des aliments](#)

Prévenir les risques biologiques en entreprise : L'INRS propose un nouvel outil au service des professionnels de l'agroalimentaire

Les risques biologiques ne concernent plus uniquement les milieux hospitaliers, mais touchent de plus en plus l'industrie agroalimentaire, ainsi que d'autres secteurs comme la gestion des déchets et le recyclage. Face à ces dangers invisibles, l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) vient de lancer un nouvel outil d'évaluation des risques biologiques, destiné à aider les entreprises à identifier, évaluer, et prévenir ces risques.

L'innovation de cet outil repose sur sa simplicité d'utilisation. Il guide les utilisateurs à travers un processus en trois étapes, permettant une évaluation détaillée des risques biologiques et la mise en œuvre d'un plan de prévention sur mesure.

Les trois étapes clés sont l'évaluation des risques : l'entreprise identifie les réservoirs d'agents biologiques (sources potentielles d'infection) ainsi que les expositions possibles (par inhalation, contact ou ingestion).

La proposition de mesures de prévention : l'outil suggère des mesures adaptées à chaque situation de travail, comme la modification des processus, l'utilisation de protections individuelles, ou encore la mise en place de barrières collectives.

Et enfin, un plan d'action : téléchargeable au format Excel, il peut être intégré au document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)...

...

[> Lire plus...](#)

USA : des experts s'intéressent à la réduction et au remplacement du sodium dans les aliments

L'Institut pour l'avancement des sciences de l'alimentation et de la nutrition a publié un article discutant des efforts de l'industrie alimentaire, mais aussi de la nécessité d'accepter et de consommer des aliments à faible teneur en sodium. Les experts recommandent des stratégies futures pour réduire la teneur en sodium des aliments, augmenter l'apport en potassium et renforcer l'acceptation par les consommateurs des aliments à faible teneur en sodium.

[> Lire plus...](#)

Comment deux start-ups allient sécurité alimentaire et qualité

Il peut être difficile de garantir la sécurité des aliments. L'industrie agroalimentaire doit souvent jongler avec la nécessité bien réelle de garantir la sécurité de ses consommateurs, en leur fournissant des informations précises sur la date de péremption des aliments, et avec la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire, qui contribue largement au changement climatique. Le contrôle de la qualité est moins directement exigeant, car les aliments de mauvaise qualité sont moins susceptibles de provoquer des maladies à court terme que les aliments contaminés par des bactéries. Mais, comme le souligne Jacob Kristensen Illán de Chemometric Brain, les aliments sans les nutriments nécessaires « rendront la vie plus facile ».

[> Lire plus...](#)

Assainissement : 5 nouvelles technologies de lutte antiparasitaire pour les installations alimentaires

Si un plan de lutte antiparasitaire efficace est essentiel dans tous les secteurs, il est particulièrement important pour les entreprises qui manipulent des aliments. Pour les transformateurs de produits alimentaires et de boissons, il est primordial de s'assurer que les méthodes de lutte antiparasitaire sont aussi à jour et complètes que possible pour la sécurité du personnel et des clients.

L'élaboration d'une stratégie globale de lutte antiparasitaire implique de mettre en œuvre régulièrement des technologies nouvelles et évolutives dans votre établissement, qui améliorent en permanence votre plan de lutte antiparasitaire existant.

Ces dernières années, plusieurs technologies ont vu le jour, qui peuvent contribuer à améliorer l'efficacité de la lutte antiparasitaire, ainsi que la sécurité des installations de transformation des aliments et des produits qu'elles produisent.

...

[> Lire plus...](#)

Emballages : Paboco présente la première bouteille en papier prête à commercialiser avec bouchon en fibres

Paboco, en collaboration avec Blue Ocean Closures, lance la première bouteille en papier combinée à un bouchon en fibres, prête à être commercialisée dès 2025.

Cette solution vise à révolutionner les options d'emballage en réduisant l'usage des plastiques et en proposant une alternative légère et recyclable. Le nouvel emballage de Paboco se distingue par sa légèreté : la bouteille et son bouchon pèsent ensemble moins de 16 grammes.

L'utilisation d'une barrière en plastique HDPE, pesant moins de 2 grammes, permet de maintenir les propriétés de protection tout en réduisant l'impact environnemental.

Cet ensemble est entièrement recyclable comme un emballage en papier, offrant une solution concrète pour les marques cherchant à minimiser l'utilisation de matériaux plastiques.

Blue Ocean Closures a conçu un bouchon en fibres compatible avec une large gamme de matériaux d'emballage, contribuant ainsi à élargir les possibilités de réduction des plastiques.

...

[> Lire plus...](#)

UE: Feu vert des pays de l'UE au report de la loi anti-déforestation

Les pays de l'Union européenne ont annoncé mercredi accepter la proposition de la Commission de reporter d'un an l'entrée en vigueur de sa loi anti-déforestation, un choix qui avait été vivement contesté par les écologistes et les ONG environnementales.

« Le report va permettre aux pays tiers, aux Etats membres, aux opérateurs et négociants d'être pleinement préparés à leurs obligations », a souligné le Conseil de l'UE, l'organisme représentant les 27.

[> Lire plus...](#)

Inde/Suisse : Révolutionner les machines de transformation des aliments

L'exposition **World Food India 2024**, tenue à New Delhi, a réuni des leaders du secteur pour discuter de l'avenir des technologies alimentaires. **Bühler**, une entreprise suisse pionnière dans la transformation des aliments, y a participé. **Ajith Dharan**, responsable pour l'Asie du Sud, a souligné la croissance de Bühler India depuis 1993 et ses innovations adaptées au marché local. L'entreprise s'attaque aux défis du secteur, comme les pertes alimentaires élevées en Inde, en proposant des solutions durables pour réduire l'usage de l'énergie, des déchets et de l'eau. Bühler soutient également les **startups** à travers des collaborations et des partenariats, aidant à promouvoir des innovations tout en rappelant l'importance du coût global des investissements à long terme. Bühler

prévoit d'étendre ses opérations en Inde, avec un doublement de sa capacité de production et une augmentation des exportations.

> [Lire plus...](#)
